

Rezept Käsespieße

Rezept Käsespieße

Zutaten:

350g Alpen oder Emmentaler – Käse
16 Scheiben Bündner Fleisch
4-8 kleine feste Tomaten
8 kleine Zwiebeln
Olivenöl
4cl trockener Sherry
Kräutermischung
groben Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitung:

Käse in Stücke schneiden und mit grob gemahlener Pfeffer bestreuen. Käsewürfel jeweils in eine Scheibe Bündner Fleisch wickeln. Tomaten waagrecht ringsum einritzen und Zwiebeln schälen.

Auf die Spieße abwechselnd Käsefleischröllchen, Tomaten und die kleinen Zwiebeln stecken. Die Spieße mit Olivenöl bestreichen und in der Kräutermischung wenden, in der Pfanne bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 3 Minuten braten. Den Bratensatz mit Sherry ablöschen und über die träufeln.

Dazu passt sehr gut ein Traminer. Ich empfehle den Randersackerer Sonnenstuhl vom Weingut Brand aus dem Frankenland.

Zurück zu den Käse Rezepten